



410014S-2022



河南省家家香食品有限公司企业标准

Q/HJS 0007S-2022

芝麻盐（固态复合调味料）

2022-01-05 发布

2022-01-05 实施

河南省家家香食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省家家香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李盼、潘维民。

H N

QB

芝麻盐（固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了芝麻盐（固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻、食用盐为主要原料，芝麻经筛选、烘炒、擀碎或粉碎，配以食用盐，添加或不添加香辛料粉[辣椒、孜然、胡椒、花椒、葱、姜、蒜、桂皮（肉桂）、月桂叶、小茴香、甘草、八角、麻椒中的一种或几种]、谷氨酸钠（味精）、5' -呈味核苷酸二钠，经混合、包装加工制成的芝麻盐(固态复合调味料)。

根据添加的辅料不同分为不同风味芝麻盐。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 香辛料粉[辣椒、孜然、胡椒、花椒、葱、姜、蒜、桂皮（肉桂）、月桂叶、小茴香、甘草、八角、麻椒中的一种或几种]应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.5 5' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
性 状	粉状或颗粒状	
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气味、滋味，咸鲜适口，无哈喇，无其他异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	取出若干样品，倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方法
水分, g/100g	≤ 20	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）, g/100g	≤ 55	GB 5009.44
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227

总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
注: *铅指标准严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻、食用盐为主要原料，芝麻经筛选、烘炒、擀碎或粉碎，配以食用盐，添加或不添加香辛料粉[辣椒、孜然、胡椒、花椒、葱、姜、蒜、桂皮（肉桂）、月桂叶、小茴香、甘草、八角、麻椒中的一种或几种]、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠，经混合、包装加工制成的芝麻盐(固态复合调味料)。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。



河南省家家香食品有限公司